



Nerello mascalese

Origine e cenni storici

Di origine ignota. Il punto d'inizio della sua diffusione è presumibilmente la Piana di Mascali, in provincia di Catania, dove questa varietà è più diffusa e maggiormente coltivata. Dalla metà del XIX secolo è il vitigno più diffuso nella zona nord orientale della Sicilia ed è considerato il vitigno caratterizzante la viticoltura dell'Etna. Sulle terrazze di pietra lavica è presente fino ad oltre 1000 metri d'altezza.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Nirello mascalese, Niureddu mascalese, Niureddu mascalisi, Nerello, Nireddu.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Diffuso in Sicilia e in particolare in provincia di Catania, ma anche in Calabria. Rappresenta l'80% dell'uvaggio della DOC Etna rosso. Entra nelle composizioni delle DOC *Contea di Sclafani, Faro, Marsala, Sambuca di Sicilia, S. Anna di Isola Capo Rizzuto, Lamezia.*

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, cotonoso, di colore bianco-verdastro.

Foglia adulta grande, pentagonale, trilobata. Lembo a superficie ondulata.

Grappolo grande, conico o piramidale, allungato, provvisto di una o più ali più o meno sviluppate, mediamente compatto.

Acino medio, subellittico, buccia molto pruinoso, spessa e consistente, colore dell'epidermide blu chiaro. Polpa a sapore semplice e dolce, succo di colore giallo paglierino, molto tenue, un po' tannico.

Fenologia

Germogliamento: precoce

Fioritura: media

Invaiaura: medio-tardiva

Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	X
Aspetti fisiologici		Acinellatura verde	

	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e culturali

La produzione è abbondante ma non sempre costante. Predilige sistemi di allevamento di piccola espansione (alberello basso) con potatura corta.

Di variabilità intravarietale molto elevata annovera diversi biotipi con acini che hanno difficoltà a maturare.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

In generale buona tolleranza alle principali malattie crittogamiche anche se presenta sensibilità all'oidio, media resistenza alle avversità climatiche.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
19-23	3,1-3,4	5,5-8,5	600-1200	2200-3000	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Il vino ottenuto è di colore rosso rubino abbastanza carico, profumo caratteristico di viola, odore vinoso, mediamente acido, tannico, abbastanza armonico e gradevole. Con l'invecchiamento i profumi aumentano di intensità ed in gradevolezza.

Raramente prodotto in purezza ma in taglio con altre varietà locali. Può essere vinificato in assenza di bucce per la produzione di rosati o con macerazione per l'ottenimento di vini rossi tradizionali.